**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

**Требования к оказанию услуг по организации питания обучающихся**

Оказываемые Исполнителем Услуги должны соответствовать требованиям технических регламентов, документов, разрабатываемых и применяемых в национальной системе стандартизации, технических условий, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, действующих в отношении данного вида услуг, условиям Контракта.

1. Услуги включают в себя:

1.1 Строгое соблюдение установленных законодательством Российской Федерации санитарных, технических, противопожарных норм, правил и требований;

1.2 Подготовка ежедневно под контролем представителя Заказчика и при участии заведующего производством меню-раскладки (или меню-требования) в соответствии с картотекой блюд и сводным меню, утвержденным Заказчиком;

1.3 Проведение текущего производственного контроля. Необходимость своевременного проведения Исполнителем производственного контроля, в том числе осуществления постоянного технологического контроля качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений, является одним из обязательных условий оказания услуг. Результаты технологического контроля должны быть оформлены документально.

1.4. При заключении контракта:

1.4.1. Обязательно наличие у Исполнителя протоколов производственного контроля, соответствующих требованиям СанПиН.

1.4.2. При заключении контракта обязательно предоставление медицинских книжек профилактических осмотров Работников Исполнителя.

1.5. Питание строится в виде суточных пищевых рационов. Питание определяется качественным и количественным составом пищи (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, микроэлементы и др.), её калорийностью, физическими свойствами (объём, температура, консистенция), режимом питания (часы приёма, распределение пищи в течение дня, частота приёмов).

 Исполнитель производит приготовление питания из продуктов питания, приобретенных за счет собственных средств. Качество продуктов, используемых для приготовления питания должно соответствовать действующим ГОСТам и ТУ.

2.1. Исполнитель обеспечивает приготовление пищи высокого качества, отвечающего санитарно-эпидемиологическим требованиям. Используемые продукты питания должны иметь:

• сертификаты соответствия или декларации соответствия, удостоверения качества (при их наличии), ветеринарные свидетельства, санитарно-эпидемиологические заключения;

• маркировочные ярлыки (или этикетки) с указанием полной информации, предусмотренной законами и иными нормативно-правовыми актами, ГОСТ-ами и иные документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания, и их соответствие требованиям законодательства РФ; должен быть указан срок годности на продукты;

• остаточный срок годности на используемые для оказания услуг продукты питания и полуфабрикаты на момент поставки, должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) - не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для сезонных продуктов (овощи, фрукты свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима, и т.п.) - не менее 80% от оставшегося срока годности;

• продукты, необходимые для приготовления блюд по меню, могут происходить из всех стран, за исключением тех, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения Российской Федерации.

2.1. Оказание услуг должен соответствовать санитарно-эпидемиологическим правила и нормам:

• ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ; ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

• СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

• Продукты питания должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

• Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждено главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2010 г;

• СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утверждено главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г. (с изменениями и дополнениями).

2.2. Меню разрабатывается Исполнителем и согласовывается с Роспотребнадзором, в соответствии с пр. М3 РФ от 05.08.03г. № 330; МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008 г. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

2.3. На каждое блюдо утвержденного десятидневного меню Исполнителем совместно с представителем Заказчика составляется карточка-раскладка, в которой описывается технология приготовления блюда, с использованием действующих нормативных документов в области питания:

2.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с утвержденным десятидневным меню и утверждёнными карточками-раскладками на протяжении всего срока действия Контракта.

2.6. Время и температура с момента приготовления питания до момента его выдачи не должно превышать времени, указанного в СанПиН:

• отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С, до отпуска не более 1 ч.;

• вторые блюда при раздаче должны иметь температуру на ниже 65 градусов С;

• готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления.

2.7. Контроль выполнения норм питания будет осуществляться представителем Исполнителя и представителями Заказчика ежедневно. Представитель Заказчика, имеет право проверить закладку продуктов питания для приготовления блюд (с контролем веса).

2.8. В каждую передачу готового питания Исполнитель за свой счет предоставляет Заказчику две дополнительные (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы, а другая - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

2.9. Выдача готового питания производится только после снятия проб представителем Заказчика с отметкой о качестве питания в «Журнале контроля качества готового питания (бракеражный)». Заполнение и ведение бракеражных журналов осуществляется Заказчиком.

3. Требования к используемым для оказания услуг помещениям и оборудованию.

3.1. Исполнитель должен обеспечить хранение продуктов питания, готовых блюд и кулинарных изделий с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования на пищеблоке муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 3» по адресу г. Вилючинск, ул. Крашенинникова 30 корпус А. на месте организации питания.

3.2. Доставка готовых блюд в помещение обеденного зала столовой Заказчика осуществляется Исполнителем.

3.3. Не допускается использование кухонной посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями;

3.4. По требованию органов санитарно-эпидемиологического надзора, представителя Заказчика предоставлять для проверки санитарного состояния пищеблок, продовольственный склад, столово-кухонную посуду для проведения бактериологического анализа и образцы проб готовой пищи для определения энергетической ценности и химического состава.

4. Требования к персоналу Исполнителя:

• Приготовление готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом Исполнителя, прошедшим медицинские профилактические осмотры, имеющим действующие на период оказания услуг личные медицинские книжки установленного образца, с отметкой о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

• Исполнитель должен обеспечить наличие персонала со специальной профессиональной подготовкой в объеме профессионально-технического обучения, брать на себя ответственность за укомплектование поварами, прошедшими обучение.

• Исполнителем должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

• Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

4.1. Работники Исполнителя обязаны:

 приходить на работу в чистой одежде и обуви;

 оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в комнате для персонала Исполнителя;

 тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

 коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

 при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;

 работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под колпак или косынку;

 не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

 не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

Личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

4.2. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного к применению на территории РФ дезинфицирующего средства.

4.3. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваний кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

5. Требования к содержанию помещений, используемых Исполнителем.

5.1. Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, предусмотренными действующим законодательством.

5.6. Уборка помещений, используемых Исполнителем, производится силами, моющими и дезинфицирующими средствами Исполнителя, разрешенными к применению на территории РФ.